~御茶ノ水 小川軒 小川洋シェフ考案 アレンジレシピ~ UNUMOUNTALINA UNITARIA DE LA CONTRACIÓN DE C

煮込みハンバーグ(オレンジ風味)

ちょっとしたハレの日に、 ひと手間加えて

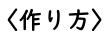
〈材料〉 (材料はハンバーグ I 個分) バター…10g

> (トマトジュース…30g オレンジジュース…30q

a) 〈 ウスターソース…20q トマトケチャップ···I5q 片栗粉…3g

> ´スライスしたトマト… 2~3切程

b)<玉ねぎ…1/8程度を千切りに 溶けるタイプのチーズ…適量



- ①バターを鍋で狐色になるくらい焦がし火を止める。
- ②①の焦がしバターに、a)の材料を入れ ホイッパーで滑らかになるまでよく混ぜる。
- ③袋の指示に従いハンバーグを調理する。
- ④グラタン皿(耐熱容器)に③のハンバーグと ②のソースを流しいれる。
- ⑤ハンバーグの上にb)の材料、玉ねぎ、トマト チーズの順番で乗せる。
- ⑥オーブントースター(強 7 分くらい)で焼く。 焦茶色に色づいたら出来上がりです。